

# LIVE RESTAURANT

FORMULE DU JOUR du 26 au 30 Octobre

Entrée/plat ou Plat/dessert 18,00 € OU Entrée/plat/dessert 22,00 €

Réservations directes sur [www.livehotels.fr](http://www.livehotels.fr) - [restaurant@livehotels.fr](mailto:restaurant@livehotels.fr) - 05 33 09 40 56

1 avenue de Chavailles - 33520 Bruges

## Lundi 26 Octobre 2020

Céleri rôti, noisettes & saint-jacques  
Œuf cocotte, topinambours & pesto à la pistache

---

Côtes d'agneau, condiment mostarda & navets  
Champignons rôtis, sauce tahini & pécan caramélisées

---

Crème de châtaignes, coco & dattes  
Poire tonka, glace yaourt & gavotte au poivre

## Mercredi 28 Octobre 2020

Bouillon parmentier, tartufata & crumble  
parmesan  
Croquettes de patates douces, crabe &  
condiment artichaut pimenté

---

Carottes au beurre d'agrumes & coriandre  
Poitrine de cochon confite, endives rôties,  
kumquat

---

Soupe d'amandes & crème de mangue  
Crèmeux caramel, vanille & praliné

## Vendredi 30 Octobre 2020

Velouté de patate douce au curry  
Bulots croustillant, condiment aïoli & gingembre

---

Bouchées de bœuf au sésame & condiment coco  
Raviolis aux champignons, épinards, beurre blanc &  
gingembre

---

Choux vanille & fleur d'oranger  
Rocher & crème coco

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés suivant l'arrivage des produits

## Mardi 27 Octobre 2020

Crème de fenouil & corail d'oursin  
Tatin de betteraves au chèvre

---

Curry de lentilles, kimchi & papaye  
Volaille confite coco, condiment datte,  
sésame & mousseline pimentée

---

Chocolat & gianduja  
Banane rôtie, céréales au miel & coco

## Jeudi 29 Octobre 2020

Bouillon châtaigne & mousse tonka  
Champignons farcis au jambon

---

Thon Snacké, condiment datte & mousseline aux  
carottes  
Fenouil, bouillon safrané, & confiture nori

---

Mousse de marrons- & crème yuzu  
Tarte passion & rose